

ANTIPASTI FREDDI

Hors d'oeuvre cold

°°°

PROSCIUTTO S. DANIELE SERVITO CON GNOCCHI DI PASTA DI PANE FRITTI

San Daniele ham served with fried bread dough

29,00

VITELLO TONNATO

Vitello tonnato

28,00

“INSALATA D'AUTUNNO “ ANATRA, VALERIANA, CASTAGNE E MELOGRANO

“ Autumn salad” duck, chestnuts, valerian and pomegranate

33,00

GAMBERI ALLA CATALANA

Shrimps at the Catalana's way; red onions from Tropea and small tomatoes

36,00

FARRO E BOTTARGA CON POMODORINI

Emmer and botargo with small tomatoes

36,00

CARPACCIO DI MANZO RUCOLA E GRANA

Beef carpaccio, rocket salad and grana (thin slice of parmigiano cheese)

33,00

CARPACCIO DI BRANZINO ARANCIO E PEPE ROSA

Sea bass carpaccio, orange and pink pepper

30,00

MOZZARELLA DI BUFALA POMODORINI E RUCOLA

Buffalo's mozzarella small tomatoes and rocket salad

29,00

BURRATA D'ANDRIA SERVITA CON POMODORINI E RUCOLA

The burrata d'Andria, creamy mozzarella served with small tomatoes and rocket salad

33,00

ANTIPASTI CALDI

Hors d'œuvre hot

°°°

INSALATA DI POLIPO CON PATATE E POMODORINI

Octopus salad with potatoes and small tomatoes

29,00

SFORMATINO DI SPINACI E RICOTTA SU UNA CREMA DI PARMIGIANO

Spinach and ricotta cheese flan served on top of a cream of parmigiano cheese

27,00

PARMIGIANA DI MELANZANE

Aubergines parmigiana

29,00

MOZZARELLA IN CARROZZA SERVITA CON INSALATINA MISTA

Fried buffalo mozzarella in two sliced of bread, served with mix salad

31,00

GAMBERI ALL' AGLIO DOLCE SERVITI CON RATATOUILLE DI VERDURE

Shrimps with a sauce of sweet garlic served with vegetables ratatouille

34,00

BAULETTO DI PASTA DI FILO, FARCITO CON SCAROLA SALTATA IN PADELLA CON PINOLI, UVETTA

ACCIUGHE ED OLIVE

Thin pastry, filled with endive cooked with pine nuts, anchovies, olives and raisins

27,00

INSALATA DI MARE TIEPIDA

Warm seafood salad

34,00

BOCCONCINI DI TONNO ALL'ACERTO BALSAMICO, CAPPERI E POMODORINI

Small bit of tuna with balsamic vinegar, capers and small tomatoes

31,00

SAUTEE ALLE VONGOLE VERACI

Clams cooked in white wine, garlic and parsley (spicy or not)

35,00

ZUPPA DEL GIORNO

Soup of the day

° PLEASE ASK TO OUR SERVICE TEAM THE SOUP OF THE DAY

16,00

PRIMI PIATTI

Pasta and rice

°°°

PLIN, FATTI IN CASA, FARCITI CON RAGU DI MANZO AL FONDO DI ARROSTO DI VITELLA
Plin, mini home-made ravioli, filled with beef meet with a sauce made with roast veal

34,00

LA CLASSICA CIPRIANI

The classic "Cipriani"; gratin of green home-made tagliolini, béchamel and ham

31,00

PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL RAGU' DI ANATRA

Home-made pappardelle with minced meat of duck

35,00

RISOTTO MANTECATO ALLA ZUCCA E STRACCIATELLA DI BURRATA (PER 2 RSONE)

Pumpkin risotto with stracciatella of the burrata d'Andria (15 min. wait)

35,00 per person

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL FONDO DI ARROSTO DI AGNELLO E CARCIOFI

Home-made tagliolini with a sauce made by a roast lamb and artichokes

33,00

TRENETTE ALL'ASTICE

Lobster trenette and small tomatoes

45,00

GNOCCHI DI PATATE CON CASTELMAGNO E NOCI

Potatoes gnocchi home-made with a sauce of Castelmagno (cheese) and nuts

32,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE; AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Clams spaghetti, garlic, olive oil and chilli pepper

33,00

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA DI SARDEGNA E POMODORINI

Spaghetti with botargo from Sardinia and small tomatoes

38,00

LINGUINE AL PESTO (FATTO IN CASA) DI GENOVA

Linguine with home-made pesto from Genoa

32,00

PESCE

Fish

•••

GRIGLIATA DI GAMBERONI E SCAMPI SERVITI CON VERDURE ALLA GRIGLIA

Grill prawns and langoustine served with grilled vegetables

64,00

BRANZINO IN CROSTA DI SALE SU UN LETTO DI PATATE LESSE PRESSATE

Sea bass in crust of big salt served with boiled mashed potatoes

58,00

FILETTO DI ORATA ALLO ZENZERO ED ERBA LIMONCINA SERVITO CON RATATOUILLE DI VERDURE

Bream fillet with ginger and lemon grass served with vegetables ratatouille

58,00

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA SERVITA CON RATATOUILLE DI VERDURE

Grilled sole served with vegetables ratatouille

58,00

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA SERVITA CON PATATE TORNITE PREZZEMOLATE

Miller's style sole served with stew potatoes seasoned with olive oil and parsley

58,00

CARNI

Meats

ooo

**FILETTO DI MANZO AL SALE GROSSO SERVITO CON PATATE FRITTE E
TORTINO DI VERDURE *(min. 2 pers.)**

*Beef fillet in big salt served with fried potatoes (fresh) and vegetables flan
60,00 par personne*

**SCALOPPINA DI VITELLA; LIMONE O MARSALA O VINO BIANCO SERVITA CON PATATE DUCHESSA E
SPINACI**

*Veal escalope; lemon OR marsala OR white wine served with duchessa potatoes and spinach
53,00*

ORECCHIA DI ELEFANTE PRIMAVERA RUCOLA E POMODORINI

*Fried veal escalope, roll in breadcrumbs served with rocket salad and small tomatoes
47,00*

QUAGLIE ALLA SALSA PEVERADA (salsiccia di maiale e fegato di vitella) SERVITE CON POLENTA
Quail with "peverada" sauce, made with pork sausages and veal liver all served with polenta

53,00

CARRE' DI AGNELLO IN PANURA AROMATIZZATA SERVITO CON RATATOUILLE DI VERDURE

Lamb chops covered with spiced breadcrumbs served with vegetables ratatouille

59,00

DOLCI E FORMAGGI
Cheese and desserts

°°°

TAGLIERE DI FORMAGGI ITALIANI SERVITI CON MARMELLATINA E MIELE
Chopping board with Italian cheeses served with jam and honey
18,00

IL VERO TIRAMISU'
THE REAL tiramisu
15,00

FONDUTA AL CIOCCOLATO E FRUTTA DI STAGIONE (min 2 persons)
Chocolate fondue with the mix seasonal fruits
18,00 per person

MONT BLANC
"Mont blanc" purée of chestnuts, meringue and whipped cream
15,00

FLAN AL CIOCCOLATO FONDENTE
Bitter chocolate flan
15,00

AFFOGATO ITALIANO
Vanilla ice cream with hot Italian espresso
12,00

GELATI E SORBETTI
Our sorbets and Ices cream
° PLEASE ASK THE SERVICE TEAM FOR OUR DAILY FLAVOURS
12,00

CESTINO DI ANANAS E MANGO MANGO
Pineapple basket with mango
18,00